



BAL 1900



L'association *Révérences danses et contredanses* a organisé

le 2 Juin 2018 de 16 heures à 23 heures.
Au restaurant LAVIDAUDE, Chemin de la Vidaude
69230 Saint Genis Laval

Bonne humeur, musiques entraînantes, orgue de barbarie, se sont succédés pour entrainer »le groupe du samedi « dans des quadrilles, valse, polkas, ainsi que de nombreuses danses d'animations expliquées par Arlette et Françoise.

Pourquoi un bal au restaurant La VIDAUDE ?



J'ai toujours apprécié les restaurants d'applications, bien sur pour le rapport qualité prix le plus souvent très avantageux que ce soit pour la cuisine ou le service, mais aussi pour l'ambiance de ces lieux où ces professionnels en formation donnent le meilleur d'eux-mêmes avec un enthousiasme mêlé de réserve, guidés par leurs aînés. Pourtant la Vidaude se place bien au-delà des établissements classiques en prenant en charge des élèves initialement en « difficulté scolaire » et motivés par les métiers de la cuisine et du service en restaurant. Et cette motivation ne pourrait exister sans l'investissement et la bienveillance de leurs professeurs. C'est donc avec un grand plaisir que Révérences a organisé ce bal dans ce lieu plein d'espoir de vie meilleure et de réussite. Cela a permis de partager un moment agréable pour nos sens. Nous sommes heureux d'avoir apporté notre modeste contribution financière au projet annuel de classe qui a aboutit sur un voyage scolaire à Paris. Elèves et professeurs ont été là spécialement pour nous, en dehors des heures habituelles d'ouverture du restaurant, ce samedi après-midi et en début de soirée. Merci à tous à tous, élèves, professeurs, organisateurs, danseuses, danseurs, d'avoir été présents pour ce moment qui nous laisse un superbe souvenir et tous nos vœux de réussite à ces jeunes professionnels qui le méritent, et qu'ils soient fiers de leur passage par ce lycée extraordinaire.

Jean-Michel PORST

Président de l'association Révérences, danses et contredanses.



Présentation du Lycée Professionnel Privé Hôtelier La Vidaude (extraits)

Etablissement social financé par la Métropole et sous contrat avec l'Education nationale.
Il accueille 36 élèves, filles et garçons, en difficulté scolaire et motivés par les métiers de la cuisine et du service en restaurant.

Les missions et objectifs

La formation diplômante CAP, BEP et BAC Pro s'appuie sur les référentiels officiels et repose sur l'alternance de la théorie et de la pratique dispensée au restaurant d'application ouvert au public tous les jours de la semaine en période scolaire.

Des périodes de formation en entreprise (stages) sont organisées chaque année et participent à l'évaluation de l'examen final. Par petits groupes de 5 à 8 élèves, l'enseignement très individualisé permet à chacun de revaloriser son image personnelle et d'évoluer à son rythme. L'objectif est d'atteindre le niveau de l'examen en 2 ou 3 ans selon l'âge et les acquis de départ. Pour certains élèves, des aménagements sont possibles en fonction des difficultés particulières rencontrées en cours de formation.

Accompagner l'insertion et une forme d'autonomie sociale en lien avec un travail pédagogique, le partage du quotidien, le statut social : mettre en œuvre un processus thérapeutique (restauration de l'estime de soi, rupture d'avec l'échec, « re connaissance » de l'autre, réinstallation d'une relation de confiance avec les autres),

Faire appel à la capacité de chaque jeune de mettre en œuvre des mécanismes de défense lui permettant de tenir le coup, de rebondir, en lien avec la résilience.